

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES











14

LENTEJAS GUIADAS CON ZANAHORIA  
CROQUETAS  
LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
FRUTA

15

JUÍAS VERDES CON TOMATE  
CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO  
PATATAS DADO  
FRUTA

16

MACARRONES A LA CARBONARA  
TEMPURA CRUJIENTE DE ABADEJO  
TOMATE NATURAL  
FRUTA

17

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS  
TORTILLA DE QUESO  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

18

CREMA DE CALABACÍN  
ALBÓNDIGAS CON GUIANTES, ZANAHORIA Y PATATAS CUADRO  
HELADO

21

ENSALADA DE PASTA TRICOLOR  
CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON MANZANA  
TOMATE CON ORÉGANO  
FRUTA

22

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATAS  
LECHUGA Y CEBOLLA  
FRUTA

23

PATATAS GUIADAS CON VERDURAS  
HAMBURGUESA DE TERNERA CLASICA HORNEADA CON PISTO MANCHEGO  
YOGUR

24

FESTIVO

25

CREMA DE PUERROS  
GARBANZOS CON BOLOÑESA VEGETAL  
FRUTA

28

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN  
CANELONES CON BECHAMEL Y QUESO  
FRUTA

29

PAELLA ALICANTINA  
MEDALLÓN DE BACALAO ANDALUZA  
LECHUGA Y PEPINO  
YOGUR NATURAL

30

SOPA DE ESTRELLAS  
WOK DE POLLO CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA  
TOMATE NATURAL  
FRUTA




Scolarest me propuso cambiar la forma de alimentar de los niños y niñas y acercarles el mar, hacer conocido lo desconocido sobre sus beneficios, no pude más que comprometerme con el reto y ponerme a trabajar, trabajar por ellos y trabajar con el mar.

**SCOLAREST**  
con las familias

## ¿QUIÉN ES ANGEL LEÓN?

El Chef del restaurante de Aponiente con 3 estrellas Michelin, es uno de los cocineros de mayor prestigio internacional. Su pasión y cariño por el mar le han llevado a crear innovadores proyectos basados en la proteína marina.



## FISH REVOLUTION



Con el objetivo de mejorar la alimentación de nuestros pequeños, Angel León se ha unido a Scolarest en un innovador proyecto de I+D Gastronómico para fomentar el consumo de proteína marina.

El chef ha buscado herramientas para hacer nuevos productos exclusivos para mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas.



## ¿QUIERES SABER EN QUÉ MEJORAMOS?

En elaboraciones culinarias que aportan Omega 3, proteínas, vitaminas y minerales en elevados porcentajes y evitando lo máximo posible el uso de conservantes y colorante.

**¡No sustituimos la ración de pescado, la complementamos!**



## COMPLETA CON UN ADECUADO



## menú de cena



Agua



Proteína (carne, pescado, huevos o legumbres)

Aceite de oliva

Vegetales crudos o cocidos



Juega con los colores de las frutas y verduras

Frutas y lácteos



Hidratos de carbono



Si hemos comido:	Podemos cenar:
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

## BUSCAMOS UNA REVOLUCIÓN CONCEPTUAL

Scolarest y Angel León queremos acercar el pescado de una manera divertida y conocida, que no produzca el rechazo y si favorezca su inclusión. La finalidad básica de este proyecto es que nuestros niños coman más proteína marina de manera normalizada, sin modificar sus hábitos ni sus rutinas alimentarias, esa es la gran clave.



Notas:

En caso de alergias o intolerancias, procurar mantener una buena alimentación sustituyendo los alimentos no tolerados por otros dentro de la misma familia. Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.O. 1420/2006. Según lo establecido en el RE 1169/2011, la cocina dispone de información sobre el contenido en alérgenos de los menús elaborados.